

Vorspeisen

gebacken

garniert mit pikant gewürztem Salat

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | hausgemachte Frühlingsrollen Po-Pia Taut | |
| | - mit Huhn & Schwein | 14.- |
| |  - mit Gemüsefüllung | 14.- |
| 2 | gebackene Wantan Teigtaschen mit Schweine-Garnelen Füllung Giau Taut | 16.- |
| 3 | gebackene Garnelen im Tempurateig Gung Taut | 18.- |

gedämpft

garniert mit gedämpftem Gemüse

- | | | |
|---|---|------|
| 4 | gedämpfte Siu-Mai mit Schweine-Garnelen Füllung im Wantanteig Khanom-Jiep Gai | 16.- |
|---|---|------|

gegrillt

garniert mit pikant gewürztem Salat

- | | | |
|---|---|------|
| 5 | Hühnerspiesschen in Zitronengras-Kokosmilch Marinade mit pikantem Erdnuss-Dip Gai Sate Rod Takrai | 18.- |
|---|---|------|

Vorspeisenplatte

ab 2 Personen

- | | | |
|---|---|------|
| 6 | verschiedene Frühlingsrollen, Wantan-Teigtaschen, gebackene Garnelen & Hühnerspiesschen | 22.- |
|---|---|------|

Vorspeisensuppe

- | | | |
|---|---|------|
| 7 |    Suppe mit frischen Gewürzen in Kokosmilch Tom-Kha Lek | |
| | - mit Huhn | 16.- |
| | - mit Gemüse | 14.- |
| 8 |    scharf-sauere Garnelensuppe Tom-Yam Gung Lek | 19.- |

Hauptspeisen

Suppe

serviert mit Reis

Die scharf-saure Suppe ist eine der beliebtesten Suppen Thailands. Unsere Suppen werden mit verschiedensten frischen Gewürzen zubereitet.

- 9   Suppe mit Huhn in Kokosmilch | Tom-Kha Gai Yai 32.-
- 10    scharf-sauere Garnelensuppe | Tom-Yam Gung Yai 38.-

Thai Curry

serviert mit Reis

Die Currys werden aus einer scharfen Paste von frischen Gewürzen und Kräutern mit Kokosmilch gekocht. Beim Essen wird die gewünschte Menge des Currys mit dem Löffel über den Reis gegeben.

- 11  gebratenes Curry | Pad Pet
 - mit Huhn 30.-
- mit Rind 36.-
 - mit Tintenfisch & Garnelen 40.-
- 12   Grüner Hühner Curry | Gäng Keow-Wan Gai 32.-
- 13  Roter Curry | Gäng Pet
 - mit Huhn 32.-
- mit Rind 38.-
 - mit knuspriger Ente 38.-
- 14  Panäng Curry mit Rind | Gäng Panäng Nüa 38.-
- 15   Ananas Curry | Gäng Kua Sapparod
- mit Huhn 32.-
- mit Garnelen 42.-
- 16   Fisch Curry mit Petersfischfilet | Gäng Chuu-Chii Pla 38.-

aus dem Wok

serviert mit Reis

Diese Zubereitungsart ist in Thailand sehr beliebt. Die frischen Zutaten werden dabei nur kurz bei großer Hitze angebraten und bleiben dadurch knackig.

17	 gebratenes Huhn mit Cashewkernen Gai Pad Med Ma-Muang	32.-
18	Süß-Sauer mit Gemüse Pad Prian-Wan - mit Huhn	30.- 36.-
19	 gebratenes mit Basilikum Pad Kaprau  - mit Huhn - mit Rind  - mit Garnelen & Tintenfisch	32.- 38.- 42.-
20	 gebratenes Huhn mit Gemüse Gai Pad Phak	30.-
21	gebratenes Rind mit Gemüse Nua Pad Nam-Man Hoi	36.-
22	gebratene Garnelen in Gelbem Curry Gung Pad Pong Kari	40.-

pfannengerührte Nudelgericht

Die Nudeln werden mit einem Ei vermischt und im Wok gebraten. Pad Thai ist einer der beliebtesten und bekanntesten thailändischen Gerichte und ist auch aus der Streetfood Szene nicht mehr wegzudenken.

23	 gebratene gelbe Nudeln mit Gemüse Ba-Mie Lüang Pad - mit Huhn - mit Rind - mit Garnelen	32.- 38.- 40.-
24	 gebratene Reissnudeln mit Garnelen Pad Thai Gung Sod	40.-

Gerichte ohne Fleisch

25	  Suppe mit Gemüse in Kokosmilch Tom-Kha Phak Yai	28.-
26	  gebratenes Gemüse Pad Phak Ruam-Mit - mit zusätzlich Tofu	27.- 3.-

- | | | | |
|----|---|---|-------------|
| 27 |   | gebratener Reis mit Gemüse Khao Pad Phak | 29.- |
| 28 |  | gebratene gelbe Nudeln mit Gemüse
Ba-Mie Lüang Pad Phak | 29.- |
| 29 |   | gebratene Reissnudeln mit Gemüse & Tofu Pad Thai | 31.- |
| 30 |  | Grüner Gemüse Curry mit Kokosmilch
Gäng Keow-Wan Phak
- mit zusätzlich Tofu | 30.-
3.- |
| 31 |   | Roter Gemüse Curry mit Kokosmilch Gäng Pet Phak
- mit zusätzlich Tofu | 30.-
3.- |

Gerne beraten wir Sie zu vegetarischen, veganen und glutenfreien Gerichten sowie möglichen Anpassungen bei Allergien und Unverträglichkeiten. Lassen Sie es uns wissen, damit wir die Zubereitung an Ihre Bedürfnisse anpassen können.

Dessert

Ein gutes Essen verdient einen süßen Abschluss unsere gedämpften & gebackenen Desserts runden ein thailändisches Essen perfekt ab.

- | | | | |
|----|---|--|------|
| 32 |   | Mango auf Kokosklebreis Khao-Niao Ma-Muang | 16.- |
| 33 |  | gebackene Bananen wahlweise mit einer Kugel Eis
Gluy Taut | 16.- |

Glacé

- | | | | |
|----|---|--|------|
| 34 |  | Bangkok Royal Himbeere, Kokos, Vanille,
Schlagobers & Grenadine mit Krokant | 14.- |
| 35 |  | Tropical Island Mango, Kokos, Ananas, Schlagobers
& Schokosauce mit Krokant | 14.- |
| 36 |  | Eiskaffee Vanille, frischer Espresso & Schlagobers
mit Schokoflocken | 12.- |